

Rezept

Weisse Schokoladentrüffel

Ein Rezept von Weisse Schokoladentrüffel, am 09.06.2026

Zutaten

300 g weiße Kuvertüre

100-150 g temperierte weiße Kuvertüre

Praliné kapseln

150 g Sahne

Pariserlöffel (Kartoffelbohrer)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30-40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen lassen, über die Kuvertüre gießen und schmelzen lassen. Die Masse im Kühlschrank 2 Std. abkühlen lassen.
2. Aus der Trüffelmasse mit einem Pariserlöffel kleine Kugeln ausstechen, dabei den Pariserlöffel in heißes Wasser tauchen. Die Kugeln auf Pergamentpapier setzen.
3. Die Kugeln mit einer Gabel nacheinander in die temperierte weiße Kuvertüre tauchen, auf einem grobmaschigen Gitter absetzen und mit dem Gitter hin und her rollen, bis die Kuvertüre die typischen kleinen Trüffelspitzen bekommt.
4. Die Trüffel an einem kühlen Ort 12 Std. ruhen lassen, dann in Praliné kapseln setzen.